CPV115G

Product familie	Lade
Hoogte	14 cm
Type	Vacuümlade
Vitality system	Ja

Design

Design	Linea	**Materiaal**	Glas
Kleur	Neptune Grey	**Logo**	Geëtst
Afwerking	Neptune Grey	**Positie logo**	Inside

Bediening

Type bediening	Touch bediening

Program / Functions

Cyclus vacuüm in zakjes	
Cyclus vacuüm in container	
Chef functie	
Lassen	

Technische specificaties

Openingsmechanisme	Push-pull	**Safety solenoid valve anti oil reflux**	Ja
Materiaal voet	Stainless steel 304	**Dehumidification pump cycle**	Ja, automatisch
Materiaal deksel	Gehard glas met kader		
Opening deksel	65° +/- 3°		

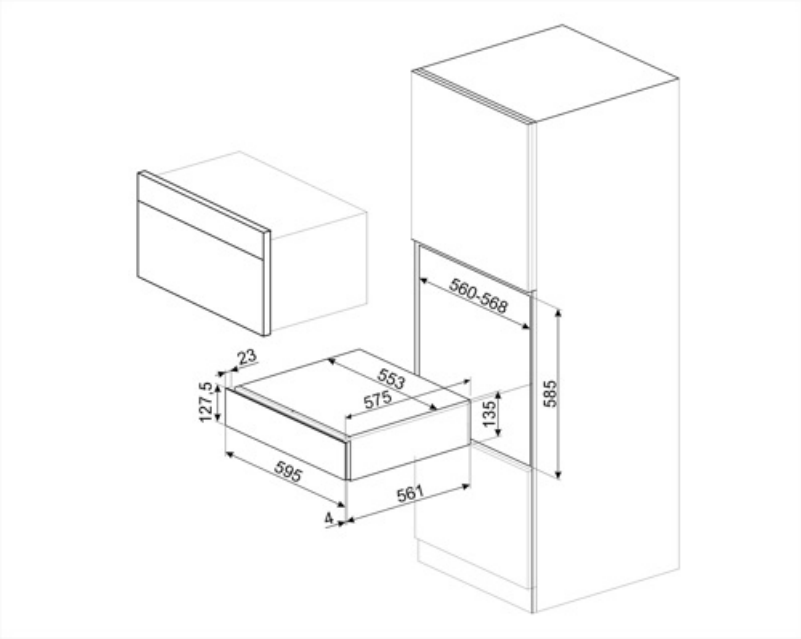
Apparaat stabilisatie	Ja
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm
Maximum gewicht in lade	15 kg
Maximum gewicht boven lade	48 kg
Netto volume	6,5 l
Pump flow	4 m³/h
Enabling vacuum bar lenght	260 mm
Removable enabling vacuum bar	Ja
Type lassen	Dubbelfasig
Duur cyclus vacuüm trekken	1' - 1'20''
Te bereiken vacuüm	2-10 millibar (99,9%)
Vacuüm sensor	Top op 10 mbar precisie
Meegeleverde accessoires	20x30 V-bags, 25x35 V-Bags

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko
Nominale aansluitwaarde	240 W
Stroom	1 A
Spanning (V)	220-240 V
Frequency (Hz)	50-60 Hz

Logistieke informatie

Breedte product (mm)	597 mm
Diepte product (mm)	570 mm
Hoogte	135 mm



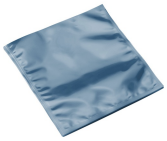
Compatible Accessories

LIFEBOX

Set van 3 containers voor vacuümlade

VBAG1

Sous-vide zakjes, 20x30 cm, 50 stuks



VBAG2

Sous-vide zakjes, 25x35 cm, 50 stuks

Symbols glossary

The Chef function alternates compression and decompression cycles and speeds up some operations, such as marinade or infusion, that otherwise would require a lot of time.

The vacuum in bag function guarantees to create vacuum into bags choosing among three levels. It is also possible to set the 0 level to seal the bag without creating the vacuum.

Sous-vide cooking bags. These bags endure a maximum temperature of 85°C (for 75 hours), 100°C (for 4 hours) or 121°C (for 30 minutes). Suitable for pantry and refrigerator storage, they cannot be storage in the freezer.

Setting the highest vacuum in bag/container level, it is reached a 99,9% vacuum.

De machine is in te stellen op drie verschillende sluitniveaus. Door het maximale niveau in te stellen is het mogelijk om meer zakken tegelijk dicht te lassen met één unieke cyclus.

Preservation vacuum bags. These bags endure temperatures from -25°C to 70°C (for 2 hours) or 100°C (for 15 minutes). Suitable for pantry, refrigerator and freezer storage, they cannot be used for vacuum cooking.

The stabilization device maintains the drawer open when used, avoiding closing it accidentally.

The vacuum in container function guarantees to create vacuum into glass or plastic containers choosing among three different levels. Use only certificate containers suitable for vacuum and able to resist to a 99,9% vacuum.

The vacuum sensor guarantees the achievement of the maximum vacuum connected to the level set. If the value is not reached, the bag is not sealed.

De machine voert een dubbelfasig laswerk uit dat garandeert dat ook vuile en olieachtige zakken worden gelast.

Benefit (TT)

Push-pull deuropening

Met een simpele druk gaat de lade open en sluit vervolgens weer door hem terug te duwen.

Conserveringscyclus

3 conserveringscycli (delicaat, conserveren, vacuüm)

Cyclus vacuüm in container

3 vacuüm niveaus (delicaat, medium, sterk)

Chef functie

Perfecte marinades en infusies dankzij de Chef functie

Vitality system

Het gecombineerde gebruik van de stoomoven, blastchiller en vacuümlade zorgt voor het behoud van producteigenschappen en maximale smaakverbetering